

CARTE BISTROT DÉJEUNER

AU CHOIX SELON VOS ENVIES

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CROUTONS ET FROMAGE 7€

TERRINE DE CAMPAGNE AU FOIE GRAS ET CHÂTAIGNES 10€
MAISON, CONDIMENTS

CEUFS MIMOSA ET THON EN TATAKI 12€

PLATS

LE VRAI CORDON BLEU AU MUNSTER, SAUCE CHAMPIGNON 25€
FRITES FRAICHES MAISONS, MOUSSELINE DE LÉGUMES DE SAISON

CÔTE DE PORC DU DOMAINE ABOTIA, CONFITE 8 HEURES 23€
FRITES FRAICHES MAISON, MOUSSELINE DE LÉGUMES DE SAISON

DOS DE CABILLAUD, SAUCE DUGLÉRE 21€
POLENTA DE CHÂTAIGNE BIO, RIZ NOIR VÉNÉRÉ

SALADE COMPOSÉE ET CROUTON DU BERGER, 17€
VINAIGRETTE HUILE DE NOIX 17€

TAGLIATELLES AUX TRUFFES 24€
CHIFFONNADE DE JAMBON DE BAYONNE AOP 24 MOIS

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 18€
SAUCE ÉCHALOTES VIN BLANC. FRITES FRAICHES MAISON

CÔTE DE BŒUF LIMOUSIN LABEL ROUGE 75€
FRITES FRAICHES, MOUSSELINE DE LÉGUME DE SAISON



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française All our meat and poultry is of French origin.

La liste des 14 allergènes du décret N°2015-447 est à votre disposition sur demande
The list of the 14 food allergens concerned by governmental decree n°2015-447 is available on request.

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, PRÉSENTÉS AU CHARIOT 12*

DESSERTS

Assiette de fromages affinés du chariot 12€

Cannelé de bordeaux en profiteroles 11€

Chantilly vanille et tonka

Savarin flambé au rhum 10€

Sorbet à l'orange

Café gourmand 10€

Pot de crème Safran, mini canelé de bordeaux, mini baba rhum orange



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

